



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35252 (13) A

(51) 6 C12G3/00, C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальністю  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГІРКОЇ НАСТОЙКИ "КАРАТ З ПЕРЦЕМ"

(21) 99095042

(22) 10.09.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов  
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ  
ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРИС"(57) 1. Композиція інгредієнтів для гіркої настойки,  
яка містить ароматний спирт червоного перцю,  
колер та водно-спиртову рідину, відрізняється  
тим, що композиція додатково містить ароматнийспирт житніх сухарів при наступному співвідношен-  
ні на 1000 дал готової продукції:

ароматний спирт червоного перцю, дм <sup>3</sup>	59,5–80,5
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	76,5–103,5
колер, кг	2,125–2,875
водно-спиртова рідина	решта на міц- ність купажу 40%об.

2. Композиція по п. 1, відрізняється тим, що вона  
додатково оздоблена натуральними заспиртовани-  
ми стручками червоного перцю.

Винахід відноситься до лікєро-горілкової  
промисловості, а саме до складу композицій для  
гіркої настойки.

Відома композиція настойки гіркої "Орбіта"  
(див патент RU № 2001094 C1, МПК: C12G3/06,  
1992 р.), яка містить на 1000 дал настойки гіркої:

ароматний спирт лимонної олії, л	760,0–820,0
ароматний спирт коріандру, л	340,0–380,0
ароматний спирт чорного перцю, л	24,0–28,0
ароматний спирт червоного перцю, л	8,0–19,0
цукор, кг	15,0–19,0
водно-спиртова рідина	решта на міц- ність купажу 40%об.

Збіжними ознаками відомої композиції, що  
заявляється, є наявність ароматного спирту черво-  
ного перцю та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату, є наявність в  
вищезгаданій композиції великої кількості пряних  
компонентів, що знижує аромат напою і його орга-  
нолептичні властивості.

Найближчим технічним рішенням до винахо-  
ду, що заявляється, є композиція по способу  
виробництва гіркої настойки "Курская с перцем"  
(див. патент RU № 95104115 A1, МПК: C12G3/06,  
1995 р.), яка містить водно-спиртовий настій з су-  
міші інгредієнтів – перцю стручкового червоного,

перцю запашного, кардамону та м'яти перцевої;  
ароматний спирт червоного перцю; колер і водно-  
спиртову рідину.

Інгредієнти, які входять до складу настойки,  
використовують при наступному співвідношенні,  
кг/1000 дал готового продукту:

перець червоний	9,5–10,5
перець запашний	1,8–2,2
кардамон (плоди)	0,01–0,04
м'ята перцева	0,3–0,6
колер	7,5–8,5
водно-спиртова рідина	решта на міц- ність купажу 40%об.

Збіжними ознаками відомої композиції і ком-  
позиції, що заявляється, є наявність ароматного  
спирту червоного перцю, колера та водно-спирто-  
вої рідини.

Причинами, що перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату, є використання  
в гіркій настійці великої кількості пряних аромати-  
чних компонентів, що перенасичують аромат на-  
пою і знижують його органолептичні властивості.

В основу винаходу поставлена задача  
створити таку композицію інгредієнтів для гіркої  
настойки, в якій шляхом вдалого підбору компо-  
нентів та їх співвідношення: ароматного спирту  
червоного перцю, ароматного спирту житніх су-  
харів, колєру та водно-спиртової рідини – забезпе-  
чується одержання гіркої настойки з високими  
органолептичними властивостями, з особливо м'я-  
ким, злегка пекучим приємним смаком, легким

(19) UA (11) 35252 (13) A

горілчанним ароматом з перцево-житнім відтінком, привабливим золотисто-жовтим кольором напою та естетичним його оздобленням натуральними заспиртованими стручками червоного перцю.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які є в композиції, що заявляється, ароматний спирт червоного перцю, колер та водно-спиртова рідина, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони – композиція додатково містить ароматний спирт житніх сухарів при слідуючому співвідношенні компонентів на 1000 дал готової продукції:

ароматний спирт червоного перцю, дм <sup>3</sup>	59,5–80,5
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	76,5–103,5
колер, кг	2,125–2,875
водно-спиртова рідина,	решта на міцність купажу 40%об.

а також нової ознаки, що характеризує винахід в окремих випадках – композиція додатково оздоблена натуральними заспиртованими стручками червоного перцю.

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для гіркої настойки всіх суттєвих ознак, а саме, завдяки вдалому підбору компонентів та їх співвідношенню, ароматного спирту червоного перцю і житніх сухарів та колеру, досягається поставлена задача, напій має приємний особливо м'який, злегка пекучий присмний смак з легким горілчанним ароматом з перцево-житнім відтінком, привабливим золотисто-жовтим кольором напою та естетичним його оздобленням натуральними заспиртованими стручками червоного перцю, крім того напій збагачується вітамінами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, РР та цінними мікроелементами

Для приготування 1000 дал гіркої настойки "Карат з перцем" використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг.екв/дм<sup>3</sup>;
- ароматні спирти виготовлені з: перцю стручкового (червоного) за ГОСТ 14260;

житніх сухарів за ГОСТ 686;

– цукор-пісок ГОСТ 21.

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду подають у чан для приготування сортировки, сортировку обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан.

Окремо готують ароматний спирт житніх сухарів Беруть (3,06–4,14) кг житніх сухарів, подрібнюють і завантажують у куб перегонного апарату, заливають (153,0–207,0) дм<sup>3</sup> водно-спиртової рідини міцністю 50% об і піддають перегонці. В результаті чого отримують (76,5–103,5) дм<sup>3</sup> ароматного спирту житніх сухарів міцністю 70%.

Окремо готують ароматний спирт червоного перцю. Беруть (11,9–16,1) кг червоного перцю, подрібнюють і завантажують у куб перегонного апарату, заливають (119,0–161,0) дм<sup>3</sup> водно-спиртової рідини міцністю 50% об. піддають перегонці, в результаті чого отримують (59,5–80,5) дм<sup>3</sup> ароматного спирту червоного перцю міцністю 80%об.

Заздалегідь готують відомим способом заспиртовані стручки червоного перцю, які використовують для внесення в пляшку з готовою продукцією та естетичного оздоблення напою.

В отриману сортировку додають приготувані ароматний спирт житніх сухарів (76,5–103,5) дм<sup>3</sup>, ароматний спирт червоного перцю (59,5–80,5) дм<sup>3</sup> і колер (2,125–2,875) кг, купажують, доводять купаж до міцності 40%об. і подають на розлив. В налиті пляшки додають по 2–3 стручки червоного перцю у кожну пляшку

Приклади конкретного приготування композиції настойки зведені в таблицю (див. додаток до опису).

Композицію інгредієнтів для гіркої настойки за прикладами №№ 1–5 готують за способом аналогічно вищезгаданому прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробництва є приклади №№ 2, 3 і 4.

Оптимальний приклад – № 3.

Композиція, що заявляється, використовується підприємством-заявником, при виробництві дослідної партії гіркої найстойки "Карат з перцем", яка користується підвищеним попитом у споживачів.

Додаток до опису

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для настойки гіркої "Карат з перцем"

№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	л	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2	Вода питна пом'якшена	л					
3	Червоний перець	кг	11,3	11,9	14,0	16,1	17,29
4	Ароматний спирт червоного перцю	дм <sup>3</sup>	56,53	59,5	70,0	80,5	84,52
5	Житні сухарі	кг	2,91	3,06	3,6	4,14	4,34
6	Ароматний спирт житніх сухарів	дм <sup>3</sup>	72,68	76,5	90,0	103,5	108,67
7	Колер	кг	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
8	Перець стручковий червоний	кг	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5

Продовження додатку

1	2	3	4	5	6	7	8
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
	Колір		Золотисто-жовтий				
	Смак та аромат		Пекучий з ледь відчутним присмаком і перцевожитнім ароматом	Особливо м'який, злегка пекучий, з виразним присмаком та перцевожитнім ароматом	М'який, пекучий, з перенасиченим присмаком та перцевожитнім ароматом		

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
 Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
 (03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03





УКРАЇНА

(19) UA

(11) 35252

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГІРКОЇ НАСТОЙКИ "КАРАТ З ПЕРЦЕМ"

1

2

(21) 99095042

(22) 10.09.1999

(24) 17.03.2003

(46) 17.03.2003, Бюл. № 3, 2003 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов  
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними  
інвестиціями товариство з обмеженою  
відповідальністю "Кипарис"(56) RU C1 2130484, 20.05.99. RU C1 2001094,  
15.10.93. RU C1 2112789, 10.06.98.(57) 1. Композиція інгредієнтів для гіркої настойки,  
яка містить ароматний спирт червоного перцю,  
колер та водно-спиртову рідину, яка відрізняєтьсяся тим, що додатково містить ароматний спирт  
житніх сухарів при наступному співвідношенні на  
1000 дал готової продукції:

ароматний спирт червоного перцю, дм <sup>3</sup>	59,5-80,5
ароматний спирт житніх су- харів, дм <sup>3</sup>	76,5-103,5
колер, кг	2,125-2,875
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40% об.

2. Композиція за п. 1, яка відрізняється тим, що  
вона додатково оздоблена натуральними заспир-  
тованими стручками червоного перцю.Винахід відноситься до лікєро - горілкової  
промисловості, а саме до складу композицій для  
гіркої настойки.Відома композиція настойки гіркої «Орбіта»  
(див. патент RU №2001094 C1, МПК: C12G3/06,  
1992р.), яка містить на 1000дал настойки гіркої:

ароматний спирт лимонної олії, л	760,0 - 820,0
ароматний спирт коріандру, л	340,0 - 380,0
ароматний спирт чорного перцю, л	24,0 - 28,0
ароматний спирт червоного перцю, л	8,0 - 19,0
цукор, кг	5,0 - 19,0
водно-спиртова рідина,	решта на міцність ку- пажу, 40%об.

Збіжними ознаками відомої композиції, що за-  
являється, є наявність ароматного спирту черво-  
ного перцю та водно - спиртової рідини.Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату є наявність, в  
вищезгаданій композиції великої кількості прямих  
компонентів, що знижує аромат напою і його орга-  
нолептичні властивості.Найближчим технічним рішенням до винаходу,  
що заявляється, є композиція по способу вироб-  
ництва гіркої настойки «Хурская с перцем» (див.патент RU №95104 15 АІ, МПК: C12G3/06, 1995р.),  
яка містить водно-спиртовий настій з суміші інгре-  
дієнтів - перцю стручкового червоного, перцю за-  
пашного, кардамону та м'яти перцевої; ароматний  
спирт червоного перцю; колер і водно-спиртову  
рідину.Інгредієнти, які входять до складу настойки ви-  
користовують при наступному співвідношенні,  
кг/1000дал готового продукту:

перець червоний,	9,5 - 10,5
перець запашний,	1,8 - 2,2
кардамон (плоди),	0,01 - 0,04
м'ята перцева,	0,3 - 0,6
колер,	7,5 - 8,5
водно-спиртова рідина,	решта на міц- ність купажу 40%об.

Збіжними ознаками відомої композиції і компо-  
зиції, що заявляється є наявність ароматного  
спирту червоного перцю, колера та водно - спир-  
тової рідини.Причинами, що перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату є використання  
в гіркій настійці великої кількості прямих аромати-  
чних компонентів, що перенасичують аромат на-  
пою і знижують його органолептичні властивості.В основу винаходу поставлена задача створи-  
ти таку композицію інгредієнтів для гіркої настойки,  
в якій шляхом вдалого підбору компонентів та їх

(13) C2

(11) 35252

(19) UA

співвідношення ароматного спирту червоного перцю, ароматного спирту житніх сухарів, колеру та водно-спиртової рідини - забезпечується одержання пркої настойки з високими органолептичними властивостями, з особливо м'яким, злегка пекучим приємним смаком, легким горілчанним ароматом з перцево-житнім відтінком, привабливим золотисто-жовтим кольором напою та естетичним його оздобленням натуральними заспиртованими стручками червоного перцю,

Поставлена задача вирішується сукупністю вдомих суттєвих ознак, які є в композиції, що заявляється, ароматний спирт червоного перцю, колер та водно-спиртова рідина, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково містить ароматний спирт житніх сухарів при слідуєчому співвідношенні компонентів на 1000дал готової продукції

ароматний спирт червоного перцю, дм <sup>3</sup>	59,5 - 80,5
ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	76,5 - 103,5
колер, кг	2,125 - 2,875
водно-спиртова рідина,	решта на міцність купажу 40%об ,

а також нової ознаки, що характеризує винахід в окремих випадках - композиція додатково оздоблена натуральними заспиртованими стручками червоного перцю

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для пркої настойки всіх суттєвих ознак, а саме, завдяки вдалому підбору компонентів та їх співвідношенню, ароматного спирту червоного перцю і житніх сухарів та колеру, досягається поставлена задача, напій має приємний особливо м'який, злегка пекучий приємний смак з легким горілчанним ароматом з перцево-житнім відтінком, привабливим золотисто-жовтим кольором напою та естетичним його оздобленням натуральними заспиртованими стручками червоного перцю, крім того напій збагачується вітамінами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, РР та цінними мікроелементами

Для приготування 1000дал гіркої настойки «Карат з перцем» використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,

воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1мг, екв/дм<sup>3</sup>

ароматні спирти виготовлені з перцю стручкового (червоного) за ГОСТ 14260, житніх сухарів за ГОСТ 686, цукор-пісок ГОСТ 21,

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду подають у чан для приготування сортировки, сортировку обробляють активованим вугіллям, фільтрують і подають у довідний чан

Окремо готують ароматний спирт житніх сухарів Беруть (3,06 - 4,14)кг житніх сухарів, подрібнюють і завантажують у куб перегінного апарату, заливають (153,0 - 207,0)дм<sup>3</sup> водно-спиртової рідини міцністю 50%об і піддають перегонці В результаті чого отримують (76,5 - 103,5)дм<sup>3</sup> ароматного спирту житніх сухарів міцністю 70%

Окремо готують ароматний спирт червоного перцю Беруть (11,9 - 16,1)кг червоного перцю, подрібнюють і завантажують у куб перегінного апарату, заливають (119,0 - 161,0)дм<sup>3</sup> водно-спиртової рідини міцністю 50%об, піддають перегонці, в результаті чого отримують (59,5 - 80,5)дм<sup>3</sup> ароматного спирту червоного перцю міцністю 80%об

Заздалегідь готують відомим способом заспиртовані стручки червоного перцю, які використовують для внесення в пляшку з готовою продукцією та естетичного оздоблення напою

В отриману сортировку додають приготувані ароматний спирт житніх сухарів (76,5 - 103,5)дм<sup>3</sup>, ароматний спирт червоного перцю (59,5 - 80,5)дм<sup>3</sup> і колер (2,125 - 2,875)кг, купажують, доводять купаж до міцності 40%об і подають на розлив, В налиті пляшки додають по 2 - 3 стручки червоного перцю у кожену пляшку

Приклади конкретного приготування композиції настойки зведені в таблицю (див додаток до опису)

Композицію інгредієнтів для гіркої настойки за прикладами №№1 - 5 готують за способом аналогічно вищезгаданому прикладу

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробки два є приклади №№2, 3 і 4

Оптимальний приклад - №3

Композиція, що заявляється, використовується підприємством-заявником, при виробництві дослідної партії пркої настойки «Карат з перцем», яка користується підвищеним попитом у споживачів

## Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для настоянки гіршої «Карет з перцем»

№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	П р и к л а д и				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	л	Спирт і воду задають у розрахунку на мішність кулаку 40% об.				
2.	Вода питна пом'якшена	л					
3.	Червоний перець	кг	11,3	11,9	14,0	16,1	17,29
4.	Ароматизовані спирт червоного перцю	дм <sup>3</sup>	56,53	59,5	70,0	80,5	84,52
5.	Житні цукари	кг	2,91	3,06	3,6	4,14	4,34
6.	Ароматизовані спирт житніх цукарів	дм <sup>3</sup>	72,68	76,5	90,0	103,5	108,67
7.	Колер	кг	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
8.	Перець стручковий червоний	кг	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
О р г а н о л е п т и ч н і п о к а з н и к и							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
Колір			Золотисто-жовтий				
Смак та аромат			Пекучий з ледь відчутним присмаком і перцевим ароматом	Особливо м'який, злегка пекучий, з виразним присмаком та перцевим ароматом		М'який, пекучий, з переважним присмаком та перцевим ароматом	

Підписано до друку 03.04.2003 р.

Тираж 39 прим.

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"  
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 236 - 47 - 24

